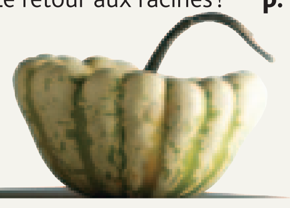

Elior magazine
Le magazine des collaborateurs du Groupe
numéro 35
automne 2009
Ensemble
Bien recruter, bien intégrer
Tendances
Le retour aux racines !
DOSSIER
ELIOR A LA BIO ATTITUDE

Sommaire



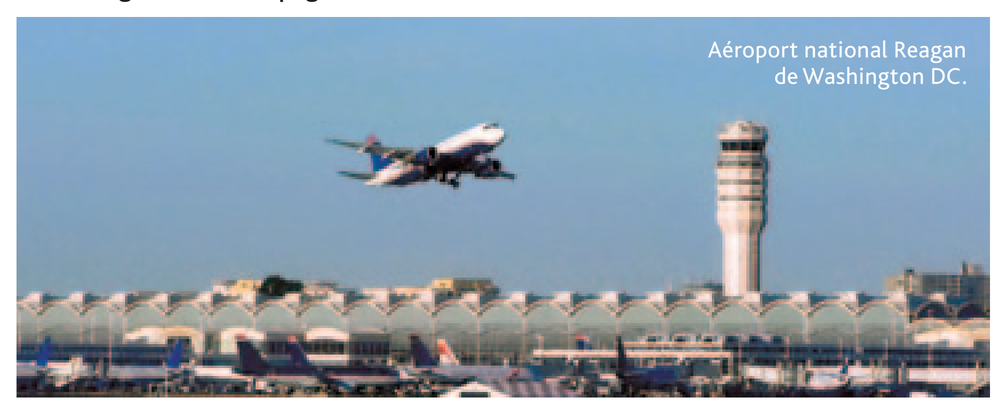
ELIOR MAGAZINE Directeur de la publication : Jacques Suart - Rédactrice en chef : Agnès Rullier - Rédactrice en chef ajointe : Ségolène de Lassus - Conception et réalisation : PUBLICORP. 8963 - Crédits photo : © Tobi Corney/Gettyimages® (couverture), Elior, Fotolia (brève Àreas), quai Branly Ymago et Conseil de Promotion Touristique du Mexique (CPTM) (brève Mexique), Association Prévention Routière (APR), fotolia (brève Eliance, autoroutes), © Randy Faris/Corbis (p. 8), © Gettyimages® (p. 8), Stephan Meyer (p. 10) © Bilic// Sucré Salé (p. 14) © Mettoudi// Sucré Salé (p. 15) et V. Sueres (p. 16) - Rédaction : F. Moinet - Direction de la Communication, 61-69, rue de Bercy - 75589 Paris CEDEX 12 - Tél. : 01 40 19 47 50 - Fax : 01 40 19 51 00



États-Unis et Espagne | Áreas

ÁREAS POURSUIT SA CONQUÊTE NORD-AMÉRICAINE ET RENFORCE SA PRÉSENCE EN ESPAGNE

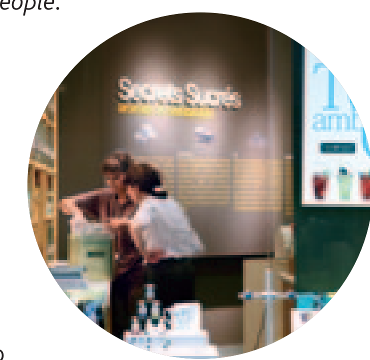
Avec deux nouveaux contrats remportés, Áreas poursuit son développement. Aux États-Unis, elle joue la carte du prestige en reprenant une grande adresse à Washington DC. En Espagne, elle mise sur la modernité, dans son fief de Barcelone.



Aéroport national Reagan de Washington DC.

À Washington DC, une référence de prestige

Áreas n'en finit pas de séduire les grands aéroports internationaux en s'adaptant à des enjeux et à des contextes toujours différents. Aux États-Unis, l'entreprise vient de remporter pour dix ans le contrat de concession du prestigieux restaurant Sam & Harry's, au sein de l'aéroport national Reagan de Washington DC. Ce contrat permettra à Áreas de générer un chiffre d'affaires supérieur à 50 millions de dollars et de créer une cinquantaine d'emplois. Depuis son ouverture en 1990, Sam & Harry's est l'une des adresses les plus prisées de la capitale politique des États-Unis, fréquentée par de nombreux décideurs comme par les *people*.



Jouer la carte de l'innovation à Barcelone

Áreas a également remporté cet été le contrat de gestion d'une vingtaine de boutiques et d'espaces de restauration dans le nouveau terminal T1 de l'aéroport El Prat de Barcelone. Elle y a implanté 18 marques à forte notoriété nationale et internationale (Adolfo Domínguez, Imaginarium, Adidas, Ferrari Store…), mais a aussi créé à cette occasion deux nouveaux concepts, Secrets Sucrés et Story Store. Le premier propose un véritable voyage des sens dans un espace raffiné, avec une offre de pâtisseries et de chocolats de marques prestigieuses, comme The Tea Shop, Cacao Sampaka ou Illy. Le second est LA boutique pour enfants de l'aéroport, une caverne d'Ali Baba ludique et foisonnante, consacrée aux personnages de dessins animés, du cinéma et de la télévision. Il est vrai que, pour Áreas, Barcelone n'est pas un aéroport comme les autres : l'entreprise y a inauguré en 1992 sa première boutique Divers, pierre angulaire d'un réseau qui compte aujourd'hui 185 magasins dans le monde entier !







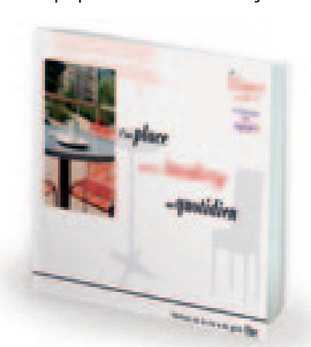
RENTRÉE BIO
À SAINT-ÉTIENNE

Cette rentrée, les écoliers stéphanois ont vu du changement dans leur assiette ! La Ville de Saint-Étienne, pionnière en matière de développement durable, a choisi Avenance Enseignement pour accompagner ses 47 restaurants scolaires dans l'introduction de produits bio au menu des écoles de la Ville. Les objectifs dépassent ceux fixés par le Grenelle de l'environnement, puisque les repas seront composés pour moitié de produits bio dès la première année, puis à 100 % d'ici six ans ! Pour relever ce défi ambitieux, Avenance Enseignement mise sur son expertise du bio en restauration scolaire et sur des partenariats noués avec les producteurs locaux. Envie d'en savoir plus ? Plongez-vous dans notre dossier consacré au bio dans ce numéro d'*Elior magazine* (page 5) !



HANDICAP :
ELIANCE AVANCE

Eliance renforce la communication autour de son engagement en matière d'insertion et de maintien dans l'emploi des salariés handicapés. À l'occasion de la signature, cette année, d'un accord d'entreprise avec l'Agefiph* portant sur les marchés aéroports, gares et loisirs & services, une campagne d'information a été réalisée, afin de sensibiliser l'ensemble des équipes en interne. Aujourd'hui, 95 % des collaborateurs handicapés exercent chez Eliance des métiers opérationnels et commerciaux, du service en salle à la production en cuisine, en passant par l'accueil et l'entretien. La convention de partenariat prévoit ainsi que les personnes souffrant d'un handicap peuvent avoir accès, moyennant des aménagements, à toute la palette des activités de l'entreprise. D'ici fin 2010, Eliance s'est fixé pour objectif d'en recruter 120, dont 20 sous forme de contrats en alternance.

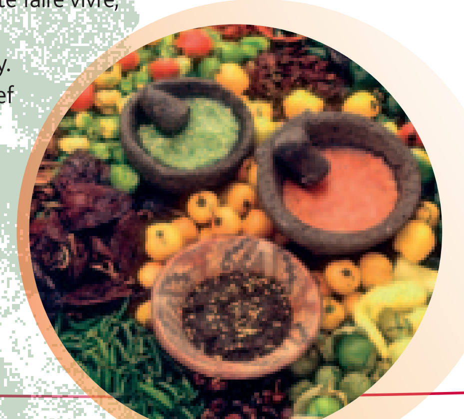


* Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion des Personnes Handicapées.



LE QUAI BRANLY FAIT ESCALE
AU MEXIQUE

Maïs, tomate, cacao, avocat, vanille, piment : les contributions du Mexique à la gastronomie mondiale ne se comptent plus, et la cuisine mexicaine est aujourd'hui considérée comme l'une des plus sophistiquées au monde. Elior a donc souhaité faire vivre, à l'occasion de l'exposition « Teotihuacan, Cité des Dieux », un voyage gourmand aux visiteurs du musée du quai Branly. Au restaurant Les Ombres, du 6 au 12 octobre, le jeune Chef Eduardo Gutiérrez de l'hôtel Marquis Reforma de Mexico a orchestré une semaine gastronomique mexicaine, en collaboration avec le Chef en titre Sébastien Tasset. Et, pendant toute la durée de l'exposition, qui prendra fin le 24 janvier 2010, le Café Branly proposera une dégustation de plats mexicains. *Buen apetito !*





FONDATION ELIOR : OUVERTURE DES CANDIDATURES

Depuis 1995, la Fondation Elior « Agir pour l'éducation » accorde chaque année des bourses à des étudiants pour leur permettre de se consacrer à leurs études. En 2009, 78 nouvelles bourses ont été attribuées. Dans le cadre de la sélection 2010, les dossiers de candidature sont à remettre à la Fondation Elior avant fin décembre.
Pour plus d'informations :
www.elior.com/fondation/index.htm




Eliance | Allemagne

LE GROUPE, PLUS EUROPÉEN QUE JAMAIS !

En faisant son entrée cet été sur le marché des autoroutes d'Allemagne, Elior a encore renforcé son envergure européenne.

C'est aux côtés d'un partenaire expérimenté, numéro 1 sur son marché, qu'Elior a choisi de faire ses premiers pas sur le marché autoroutier allemand. Le Groupe a signé début juin avec Tank und Rast, principal opérateur d'infrastructures du pays, un contrat d'exploitation de trois ans portant sur la gestion de 17 aires de service. Tank und Rast gère actuellement 370 restaurants, 340 stations-service et 50 hôtels en Allemagne. Les aires concernées par le contrat sont essentiellement situées dans l'ouest du pays, le long de la frontière française et sur l'axe Aix-la-Chapelle-Dresde. Les offres de services sur ces sites recouvrent la restauration traditionnelle sous l'enseigne Axxe (équivalent de L'Arche), la restauration rapide avec des marques comme Burger King ou Segafredo, l'hôtellerie, les boutiques et la distribution de carburant. Pour le Groupe, l'enjeu stratégique de cette nouvelle alliance est de taille, puisqu'elle lui permet de compléter son maillage européen… et d'accompagner toujours plus loin ses clients voyageurs !

Eliance | Autoroutes



ELIANCE AGIT POUR LA SÉCURITÉ ROUTIÈRE

Pour sensibiliser les jeunes à la sécurité routière, l'association Prévention Routière organise, du 16 septembre au 16 novembre, une opération exceptionnelle baptisée « La vie en jeu », en partenariat avec de grands médias et des entreprises de premier plan, afin de collecter des fonds. L'association diffusera ainsi 1 million de cartes « La vie en jeu », d'une valeur de 2 euros, somme correspondant au coût de formation d'un jeune aux dangers de la route. Un tirage au sort permettra de remporter des places de matches de football et une rencontre exceptionnelle avec le parrain de l'opération, le footballeur Karim Benzema. Entreprise responsable, Eliance a décidé d'associer ses enseignes Le Bœuf Jardinier, L'Arche Cafétéria et Ouishop à cette opération d'intérêt général. Chaque site recevra un lot de cartes (100 000 pour la première diffusion), une affiche et un chevalet à disposer en caisse. *« Pour beaucoup de voyageurs, l'autoroute reste un univers anxiogène,* note Gilles Fougedoire, Directeur Marketing d'Eliance. *Dans l'aménagement de ses aires et les services proposés, Eliance travaille déjà énormément sur les aspects de sécurité. Il était donc logique que nous soyons partenaires de cette très belle opération, à laquelle nos équipes ont immédiatement adhéré.* »


France | Enseignement

L'ALSACIENNE de RESTAURATION
Elior

AMBITION DURABLE

Devenir LA référence en Alsace en matière de développement durable : telle est l'ambition affichée par L'Alsacienne de Restauration, qui a engagé plusieurs actions concrètes dans ce sens. Après avoir collaboré, en partenariat avec WWF, à « l'Appel des enfants » sur le thème de l'alimentation durable, L'Alsacienne sert, depuis la rentrée, des produits bio dans les cantines scolaires, en privilégiant les filières d'approvisionnement régionales. Un Bilan Carbone® a également été mené, afin d'évaluer, poste par poste, les émissions de gaz à effet de serre de sa cuisine centrale de Schiltigheim. Suite à cet audit, quatre axes de progrès ont été identifiés. Objectif : réduire progressivement son empreinte écologique.

France | Entreprises

CHAMPAGNE POUR AVENANCE !

Comme chaque année depuis plus de vingt ans, Avenance était au rendez-vous des vendanges champenoises de septembre. Pendant les trois semaines de récolte des précieuses grappes, ses équipes ont servi 60 000 à 70 000 repas aux pressureurs et vendangeurs des plus grandes maisons de champagne, parmi lesquelles Mumm, Veuve Clicquot Ponsardin ou encore Bollinger. Le défi, de taille, consistait à servir cinq repas par jour sur 62 sites différents, dans les pressoirs jusqu'au milieu des vignes ! Pour Avenance Entreprises, cette opération est une belle démonstration de la qualité de ses prestations. *« Nous avons livré des repas chauds sur site, en respectant les mêmes règles d'hygiène que dans un restaurant, ce qui est un bel exploit »*, souligne Lionel Ollinger, Directeur Régional Nord-Est. Un événement qui fut aussi l'occasion d'inviter clients et prospects à visiter pressoirs et vendangeoirs !

ATTITUDE

Depuis plusieurs années déjà, Elior donne le goût du bio aux enfants qui fréquentent ses restaurants scolaires. Aujourd'hui, la tendance s'étend à la restauration collective en général, et le Groupe est en première ligne pour répondre à ces nouveaux besoins.

Pour être reconnus comme biologiques, la culture ou l'élevage jusqu'à la transformation du produit final, doivent respecter des règles strictes, conçues pour préserver l'environnement, la fertilité de la terre et les ressources en eau. Ce sont ces critères environnementaux – contrôlés notamment lors d'audits – qui prévalent dans la certification d'un produit bio. Le bio est également une réponse à de nouvelles aspirations des consommateurs, qui se détournent des aliments fabriqués de façon industrielle et sont davantage en quête de naturalité, d'authenticité et de qualité.

Une longueur d'avance pour Elior

La demande est là : 42 % des Français souhaitent se voir proposer des repas bio au restaurant, et 38 % des actifs déclarent vouloir retrouver de tels produits dans leur restaurant d'entreprise*. Et, pour 71 % de la population, l'introduction du bio à l'école doit être désormais une action prioritaire selon une étude TNS Sofres réalisée pour Avenance Enseignement. En restaurateur responsable, Elior est un pionnier dans ce domaine avec, pour fer de lance, sa Division Enseignement. Sur le million de repas ayant une composante bio, servis chaque année en France en restauration collective concédée, Avenance en sert 600 000. En Italie, un tiers des 11 000 repas préparés chaque jour dans les écoles par Avenance sont totalement ou partiellement bio. Pour être en mesure de servir de tels volumes, une politique d'achat adaptée



100 %

de progression
des achats bio du Groupe entre 2008 et 2009.

600 000

repas bio
servis chaque année dans les restaurants Avenance.

était nécessaire. *« Nous avons tout d'abord travaillé avec des distributeurs spécialisés dans le bio, capables de nous approvisionner dans toutes les familles de produits,* explique Sylvain Bruneau, Directeur Produits et Services au sein de la Direction des Achats du Groupe. *Puis, nos fournisseurs habituels nous ont proposé des équivalents bio de leurs produits. Enfin, à la demande des collectivités territoriales, nous avons commencé à travailler à l'échelon local avec des structures de type associatif.* » Mais ces sources restent fragiles. *« Il nous est arrivé de voir tout le volume de viande d'une coopérative "asséché" par une opération promotionnelle en grande distribution, malgré nos précommandes ! »* se souvient Sylvain Bruneau.

> « Beaucoup de produits bio en France sont importés ou surgelés. La filière reste à construire, et c'est ce à quoi nous travaillons avec Agence BIO et Synabio**. »

Le défi de l'approvisionnement local

En France, le Grenelle de l'environnement a donné un véritable coup d'accélérateur aux marchés publics dans ce domaine. *« Il y a encore deux ans, le bio était affaire d'initiés, le fait de quelques élus un peu militants. Depuis le Grenelle, nous sommes passés d'un cahier des charges sur dix exigeant du bio à huit sur dix,* observe Charles-Edouard Saman, Directeur du Développement Collectivités Territoriales chez Avenance Enseignement. *Autre nouveauté : on nous demande de plus en plus de travailler avec des fournisseurs locaux, ce qui constitue un vrai défi, puisque ce sont souvent des structures plus petites et moins organisées pour répondre à nos exigences spécifiques. »* Cette approche est actuellement mise en œuvre à Saint-Étienne, où Avenance Enseignement devra dans sept ans servir des repas 100 % bio, élaborés de préférence avec des produits de la région *(voir brève page 3)*.

Aujourd'hui, c'est au tour du marché des entreprises de se mettre au bio, notamment dans les sociétés où la fibre développement durable est forte, comme la Macif à Niort ou STMicroelectronics à Grenoble. *« Le bio est encore ressenti comme un surcoût,* souligne Élisabeth Derancourt, Responsable du Développement Durable chez Elior. *À nous de le valoriser et de mettre en avant notre savoir-faire. »* Car passer au bio est une démarche globale, toujours associée à un message pédagogique. Il faut justifier le prix plus élevé, les différences de couleurs et d'aspects… Ce n'est pas un hasard si le programme d'information d'Elior UK s'appelle OpenDoor***. Proposer un autre mode d'alimentation, c'est d'abord faire un effort d'information et de pédagogie sur ces nouveaux réflexes responsables ! ■

* Source : baromètre CSA/Agence BIO 2008.
** Syndicat national des transformateurs de produits naturels et de culture biologique.
*** Label rassemblant les démarches et initiatives concernant l'économie solidaire et le développement durable (commerce équitable, bio et produits fabriqués par des petites entreprises indépendantes et de proximité).



Plus de 300

références de produits bio

en frais, surgelés et épicerie sont proposées aujourd'hui par Elior.

Quand le bio fait la différence

Avenance Enseignement collabore depuis longtemps avec la Ville de Lyon. Mais c'est sa légitimité en tant que pionnier du bio qui lui a fait remporter en 2008 un contrat de restauration scolaire de quatre ans pour la confection de 18 500 repas par jour. Dans l'appel d'offres précédent, la Ville souhaitait 50 % de pain, de volailles, de compotes et de fruits bio dans les menus. S'y ajoutent désormais 50 % de céréales et de légumes bio, ainsi qu'une approche développement durable dans la gestion de la prestation. *« On nous demande aussi de bien gérer l'eau et l'énergie, et d'économiser les kilomètres de nos véhicules de livraison,* explique Gilles Patin, Directeur Régional d'Avenance Enseignement en région Rhône-Alpes. *C'est pourquoi la cuisine centrale est engagée dans une démarche de certification ISO 14001. »* Depuis, c'est un véritable partenariat qui s'est noué avec la Ville de Lyon. L'équipe d'Avenance Enseignement rencontre régulièrement celle de la Ville et élabore avec elle les menus, dégustations de produits à l'appui.

Les repas sont même validés un an à l'avance, ce qui permet de donner de la visibilité aux fournisseurs, locaux de préférence !

Le recrutement et l'intégration d'un nouveau collaborateur, missions courantes du manager, constituent des étapes cruciales pour Elior. En effet, d'un choix judicieux et du bon accompagnement des premiers pas du collaborateur dépendent sa performance future et, donc, celle de l'entreprise.

BIEN RECRUTER,

1 Les bonnes sources

Externes ou internes, les sources de recrutement sont diverses et varient selon le niveau du poste à pourvoir. Elior a développé un partenariat avec Pôle emploi et l'Apec* pour identifier et sélectionner des candidats. 30 % des postes pourvus en CDI le sont notamment grâce à celui signé avec Pôle emploi. Le Groupe a également noué des relations étroites avec les écoles, qui forment les jeunes à ses métiers. Il accueille ainsi en stage ou en apprentissage un nombre croissant de futures recrues (près de 700 en 2008), d'autant plus opérationnelles qu'elles connaissent déjà les méthodes et la culture Elior. Les salons de recrutement, les forums écoles, le site Internet Elior et l'intranet drainent aussi de nombreuses candidatures (plus de 12 000 par an). Enfin, la démarche de cooptation – recommandation d'un proche ou d'une connaissance par un collaborateur – porte également ses fruits. Particulièrement efficace, cette source représente jusqu'à 20 % des recrutements pour les profils de cadres.

* Agence pour l'emploi des cadres.

Témoignages

Christophe Marie Dit Lacour a intégré le Groupe l'an dernier en tant que Directeur de Restaurant. Philippe Bouchet, Responsable de Secteur, son actuel manager, et Corinne Cybulski, Responsable Gestion Emploi LRP*, ont tous deux participé à son embauche. Tous les trois reviennent sur ce recrutement réussi.

* Les Repas Parisiens, filiale d'Avenance Entreprises.

« Être opérationnel le plus rapidement possible ! »

Deux entretiens approfondis m'ont permis de bien comprendre la culture du Groupe et le positionnement de LRP. Les quinze premiers jours de ma prise de poste, j'ai été accompagné par un parrain, qui dirige le RIE de la Fnac à Ivry-sur-Seine (en région parisienne) et qui était avec moi en permanence. J'ai été bien accueilli et je me suis rapidement intégré. L'objectif de cet accompagnement très concret sur le terrain ? Être opérationnel le plus rapidement possible !

Christophe Marie Dit Lacour
Directeur du RIE des Passerelles, Aubervilliers



2 Recrutement : mode d'emploi

Pour identifier des candidatures – externes ou internes –, puis lancer un recrutement, les Responsables RH et les Responsables Opérationnels disposent aujourd'hui d'un outil unique : Profils.net. Ce progiciel permet de diffuser une annonce, rechercher un candidat, partager les candidatures en interne, gérer l'ensemble de processus du recrutement (convocations, lettres de réponse, conclusion de recrutement…). Mais la sélection du bon candidat ne s'improvise pas ! Une formation est ainsi dispensée à tous les collaborateurs qui sont amenés à recruter. Objectif : apprendre à mener un entretien et à évaluer les candidats de façon non discriminatoire, en se focalisant sur les compétences et les motivations requises pour le poste. Enfin, les recruteurs peuvent également s'appuyer sur le guide des métiers d'Elior, qui recense 40 métiers opérationnels du Groupe. Il permet, au moment du recrutement, d'avoir un descriptif de poste détaillé et d'identifier les compétences à évaluer chez le candidat.

BIEN INTÉGRER

3 L'intégration, une étape à ne pas négliger !

Le recrutement est terminé… La phase d'intégration peut débuter ! Une étape à ne pas négliger : le premier mois, voire la première semaine dans un nouveau poste est décisif. Dans l'idéal, un référent ou « parrain » peut guider le nouveau venu lors de ses premiers pas. Cet appui est essentiel pour lui permettre de bien comprendre le fonctionnement de l'entreprise, ses missions et ce que l'on attend de lui. C'est aussi l'objectif des « Bienvenue Elior », sessions d'intégration des cadres en provenance de toute l'Europe, qui permettent aux nouveaux collaborateurs de découvrir la diversité de nos métiers à travers des visites de sites et des échanges avec les dirigeants d'Elior. Et, parce que nous avons tous un rôle à jouer dans l'accueil des nouveaux embauchés, un kit d'intégration recensant les bonnes pratiques en la matière est disponible sur l'intranet* !

* Utiliser les services experts ressources humaines emploi/recrutement.

« Étudier les demandes autant à l'interne qu'à l'externe. »

Chaque semaine, nous faisons le point sur les postes à pourvoir entre Responsables de secteur et avec la Responsable Emploi. Nous puisons soit dans les ressources internes – collaborateurs qui veulent bouger, évolutions de poste… –, soit dans les CV reçus. Lorsqu'il a fallu rapidement pourvoir le poste de Directeur de RIE, Corinne avait déjà rencontré Christophe en entretien. Le second rendez-vous a eu lieu très vite et, le lundi suivant, il commençait !

Philippe Bouchet
Responsable de Secteur, LRP

« Un potentiel pour l'entreprise ! »

Alors qu'un Responsable Opérationnel cherchera à pourvoir tout de suite un poste précis, j'essaie d'avoir une vision plus large des postes vacants au sein de l'entreprise. Je ne positionne pas immédiatement un candidat sur un site je raisonne plutôt en termes de potentiel pour l'entreprise. C'était le cas pour Christophe, dont le profil de Responsable de Secteur nous intéressait. Nous n'avions pas de poste correspondant à sa demande sur Profils.net, mais il a accepté la responsabilité d'un RIE, avec des perspectives d'évolution.

Corinne Cybulski
Responsable Gestion Emploi, LRP

TECHNIQUEMENT VÔTRE

Au sein du groupe Elior, la fonction de Directeur Technique recouvre des réalités très différentes. Mais quel que soit le marché sur lequel elle s'exerce, elle vise d'abord et avant tout le confort et l'optimisation des espaces de restauration, au service des équipes opérationnelles.



Didier Hipeau dirige le bureau d'études techniques d'Avenance Entreprises. Formé à l'architecture et au design industriel, il a fait ses premières armes chez un fabricant de matériel de cuisine. Un bagage précieux puisque l'essentiel de son activité consiste à concevoir et aménager des espaces de restauration respectueux de l'environnement, sains et confortables pour leurs utilisateurs (qualité de l'eau et de l'air, confort acoustique…). Rattachée au service du développement, son équipe intervient dans le cas de la prolongation d'un contrat ou de la réponse à un appel d'offres. « *Pour Avenance, disposer d'un bureau d'études interne est un véritable atout,* souligne Didier Hipeau. *Nous connaissons parfaitement les métiers de la restauration et les contraintes techniques puisque c'est notre personnel qui travaille dans les cuisines et les restaurants que nous concevons. Et puis, aujourd'hui, avec ses kiosques thématiques, son architecture intérieure sophistiquée et ses matériels peu énergivores et mobiles, la restauration collective soutient sans rougir la comparaison avec les formules de la restauration commerciale ! Grâce notamment à la force du groupe Elior et aux passerelles existant entre ces deux types de restauration.* » Choix de matériaux, propositions de mobiliers, de luminaires ou de thématiques autour d'une couleur peuvent donc aider à faire pencher la balance lors des appels d'offres, comme ce fut le cas récemment pour le restaurant du siège de Celio. « *C'est ce qui nous motive et c'est là notre plus belle récompense !* » avoue Didier Hipeau.

Les meilleures réponses techniques dans le respect du budget

Yannick Lumet est, quant à lui, Directeur Technique chez Eliance. Sa Direction, en charge des projets sur les autoroutes, dans les gares, les aéroports, les musées et les parcs d'exposition, est compétente dans de nombreux domaines : construction, maintenance, sécurité du bâtiment, des biens et des personnes, mise en place et suivi des contrats dits obligatoires (vérification des extincteurs, nettoyage des gaines d'extraction…). La Direction Technique apporte aussi son expertise lors d'appels d'offres quand il faut valider les choix techniques de construction et établir des budgets d'investissements. « *Nos grandes missions ? Standardiser chaque projet tout en tenant compte de ses spécificités, sécuriser et,*

bien sûr, anticiper les besoins de nos concédants. Ainsi, nous intégrons de plus en plus aujourd'hui les aspects environnementaux dans nos choix de matériaux ou d'agencement de nos sites en intégrant notamment des solutions d'accessibilité aux personnes handicapées », ajoute Yannick Lumet.

Une démarche d'amélioration permanente

Quant à Hervé Mariaud, il officie chez Avenance Enseignement. Il vient de l'industrie et c'est cette approche structurante d'amélioration permanente qu'il déploie aujourd'hui dans les 50 cuisines centrales et les 1 000 restaurants de ce marché. *« Notre objectif est de permettre aux exploitants de se concentrer sur leur cœur de métier, à savoir préparer et servir des repas. »* Son équipe aide les exploitants à améliorer leurs process et leur organisation, en concevant notamment, avec eux et pour eux, des outils performants (tableaux de bord…). Elle travaille également sur la maintenance préventive des équipements, pour optimiser l'utilisation des matériels et décharger au maximum les exploitants de ces préoccupations. Enfin, elle intervient sur les investissements et les travaux neufs, comme la conception d'un modèle de nouvelle cuisine centrale. Ceux-ci représentent des montants importants puisque les cuisines centrales Avenance ne comptent pas moins de 25 000 éléments d'équipements (cuisson, froid, hottes…). ■



« Nos deux priorités : sécurité et environnement. »

La sécurité est un enjeu majeur pour Eliance comme pour le Groupe. Nous cherchons sans cesse à nous améliorer et nous menons une veille technologique et réglementaire permanente sur ces sujets. Nous sommes aussi soumis à des exigences croissantes des concédants en matière d'environnement et de développement durable. C'est déjà le cas sur autoroute, avec des demandes concernant les stations d'épuration ou la consommation électrique. Et ce sera vrai, demain, en ville ou dans les gares, où se pose la question du tri sélectif, par exemple.

Yannick Lumet
Directeur Technique, Eliance

« Un énorme potentiel à développer sur le marché enseignement. »

En restauration scolaire, les technologies – en liaison froide comme en restauration sur place – sont déjà bien avancées. Ce n'est donc pas sur les équipements que l'on peut innover et gagner en performance, mais de process et d'organisation du travail. Il y a un énorme potentiel à développer au sein d'Avenance Enseignement. Les équipes sont compétentes et l'organisation est très riche, mais il y a encore beaucoup à faire pour partager les bonnes pratiques.

Hervé Mariaud
Directeur Technique, Avenance Enseignement



FORMULE « CLUB »

Des espaces privatifs, une restauration digne des meilleures tables : les clubs de direction en entreprise forment un monde à part, à mi-chemin entre les savoir-faire du Groupe en restauration collective et en restauration de concession.

Nous sommes au 8e étage d'un immeuble dont la façade des années 1960 a été conservée. Passé les portes battantes, s'ouvrent 400 m² de salons au décor très contemporain de bois cérusé. Par les grandes baies vitrées, une vue imprenable sur la tour Eiffel, les Invalides et l'Élysée. Ne cherchez pas ce nouveau restaurant panoramique dans votre guide, cette adresse est réservée à un cercle très restreint : la Direction Générale et le Conseil d'administration de Groupama. Il convient de rappeler en effet que la restauration d'entreprise couvre une large palette de prestations : self, vente à emporter, distribution automatique et même service à table dans le cas des clubs de direction, où gastronomie et affaires se mêlent en toute discrétion. *« Les clubs de direction permettent à Elior de valoriser différemment son savoir-faire,* observe Éric Roussel, Directeur des Opérations EA2 à la Division Entreprises en France, notamment à travers des partenariats avec des chefs étoilés, qui s'associent au Groupe pour une restauration de grande qualité. *C'est aussi une activité complémentaire, qui nous apporte rapidement du chiffre d'affaires additionnel. Enfin, c'est pour nous un accès direct aux circuits de décision des entreprises, comme chez Siemens, Airbus, 3M, ou encore auprès d'institutions comme le Conseil de l'Europe à Strasbourg, puisque les personnes qui fréquentent le club font en général partie de la Direction. »*

Une exigence de qualité

L'exemple du Chef Dominique Saffré, chez Groupama, illustre parfaitement la particularité de cette activité, où il faut savoir conjuguer excellence et discrétion. Au fil des années, le Chef a su gagner toute la confiance de son client. Celui-ci lui laisse aujourd'hui toute liberté dans la composition de ses menus et lui confie régulièrement l'organisation des réceptions officielles de Groupama, comme l'Assemblée Générale, qui réunit chaque année 450 personnes. *« L'expérience et l'engagement des chefs de nos clubs de direction, animés par la démarche Esprit Club* chez Avenance Entreprises, sont déterminants dans cette activité. Et, lorsqu'ils peuvent partager leurs savoir-faire avec nos chefs de self, c'est toute l'entreprise qui en bénéficie ! »* précise Benoît Drillon, Directeur des Opérations EA de la Division Entreprises France. Et, comme les dirigeants d'entreprise fréquentent et comparent les meilleures adresses, il faut rester en permanence à la pointe de notre art. *« Je propose une cuisine gastronomique dépouillée, qui met le produit en valeur,* explique Dominique Saffré, *notamment grâce à la présentation des mets : nous disposons ici d'une quinzaine de services de table différents ! »* Et c'est bien ce mélange d'excellence et de grande autonomie qui attire aujourd'hui de plus en plus de jeunes talents vers ces cuisines très confidentielles… ■

* Club de référence créé par Avenance pour ses chefs afin d'encourager les échanges de savoir-faire.



LE RETOUR AUX RACINES !

Qu'on se le dise : panais, rutabagas, topinambours, salsifis et compagnie sont de retour ! De quelques chefs bien inspirés aux blogs gourmands, on célèbre de nouveau ces légumes d'antan. Une bonne nouvelle pour notre santé et pour la biodiversité.

Qu'y avait-il dans l'assiette de nos aïeux ? Difficile de s'en faire une idée… Au XVII[e] siècle en effet, l'on consommait plus de 1 200 espèces de végétaux différentes. Puis la révolution agro-industrielle est passée par là. L'urbanisation a favorisé le passage d'un circuit court – du potager à l'assiette – à des systèmes de distribution plus complexes, mais standardisés. L'exode rural ayant privé les exploitations de main-d'œuvre, les agriculteurs ont privilégié des variétés à fort rendement au détriment de plantes moins rentables. Exit donc, les crosnes, cardons, potimarrons, tétragones, ficoïdes, pissenlits et pâtissons… Et comme toujours en matière d'alimentation, l'aspect psychologique a son importance : difficile de faire apprécier topinambours et rutabagas à des générations ayant connu les privations de la guerre…

La biodiversité en danger

Il faut attendre les années 1970 pour que certains irréductibles remettent à l'honneur, à travers l'Europe, ▶▶▶

▶▶▶ ces espèces tombées dans l'oubli. *« Quand j'ai commencé à m'intéresser à la sauvegarde des légumes et fruits anciens, il n'y avait en France qu'une poignée de jardiniers amateurs qui s'échangeaient des graines »*, se souvient Bernard Lafon, fondateur d'une exploitation près de Bordeaux consacrée à la biodiversité, qui accueille 25 000 visiteurs par an. En Anjou, la ferme de Sainte-Marthe s'attache elle aussi, dès les années 1980, à la protection et à la diffusion de variétés menacées d'extinction. En Grande-Bretagne, l'association Garden Organic lance un projet de conservation de 800 végétaux comestibles en voie de disparition. Puis le mouvement prend de l'ampleur, relayé en France par de grands Chefs comme Michel Bras ou Alain Passard, celui-ci ayant même fait l'acquisition d'un domaine dans la Sarthe pour fournir sa cuisine en légumes rares.

Une niche prometteuse

Aujourd'hui, des chefs moins connus ont, à leur tour, adopté ces ingrédients d'un nouveau genre et les blogs les plus tendance s'enthousiasment pour le subtil goût d'artichaut du topinambour ou la douceur veloutée du potimarron. Alors, mode passagère ou vrai retour en grâce ? Le contexte y est en tout cas favorable. La nécessité de respecter la biodiversité, les incitations à rééquilibrer notre alimentation, émises par le PNNS* – qui recommande de consommer au moins cinq fruits et légumes chaque jour –, le retour à une agriculture plus respectueuse de l'environnement : tout concourt au succès de ces produits d'autrefois. Leur diffusion reste cependant modeste. Leurs faibles volumes atteignent rarement les rayons de la grande distribution. Or, c'est dans ce circuit que les consommateurs européens effectuent la plus grande part de leurs achats de fruits et légumes. Certes, l'on

75 %

des légumes

utilisés au début du XXe siècle ont disparu aujourd'hui.







Le pied d'hélianti est aussi connu sous le nom de « salsifi d'Amérique ».



Rutabagas et panais s'affichent sur les étals des marchés.



Quand crosnes et panais réveillent les papilles...

La parole à...

Bernard Lafon
Fondateur de la ferme-conservatoire Oh ! Légumes Oubliés®, Gironde

Même si la production et la commercialisation de fruits et légumes anciens restent confidentielles, je pense qu'il s'agit d'un phénomène de fond, qui répond à des impératifs de goût, de santé, d'environnement et de production. Dans le contexte du Grenelle de l'environnement, et avec l'interdiction d'un nombre croissant de produits chimiques en agriculture, les variétés d'autrefois, rustiques et résistantes, pourraient avoir un bel avenir. Nous y contribuons en commercialisant des produits transformés, ce qui permet de mieux faire redécouvrir certaines espèces. Par exemple, nous vendons de « l'amour en cage » *(physalis peruviana)* en confiture, en compotée ou dans le vinaigre. Il y a encore trente ans, on ne l'utilisait plus ! Aujourd'hui, on le retrouve très fréquemment en pâtisserie ou en décoration de gâteaux.



Création d'un plat à base de céleri rave... et de comté.

observe des frémissements : l'enseigne Monoprix référence ainsi certaines de ces espèces et publie sur son site des recettes à base de rutabaga ou de *butternut*** signées Julie Andrieu. Quant au potager d'Alain Passard, il fournit non seulement son restaurant L'Arpège à Paris, mais aussi les magasins Metro***, qui proposent aux clients restaurateurs plus d'une quinzaine de variétés anciennes de tomates. Mais il faudra sans doute du temps pour que les légumes anciens deviennent à nouveau des classiques... ■

* Programme National Nutrition Santé.
** Variété de courge musquée.
*** Enseigne de vente en gros aux professionnels.

2565

variétés de tomates sont aujourd'hui inscrites au catalogue commun des variétés des espèces de légumes (catalogue européen).

Du goût et des formes !

Les légumes anciens inspirent aussi les chefs Elior. Au restaurant Le Ciel de Paris, tour Montparnasse, Jean-François Oyon est sensible à leur esthétisme, celui de la vitelotte par exemple, une variété de pommes de terre noires. Sébastien Tasset, Chef du restaurant Les Ombres au musée du quai Branly à Paris, utilise volontiers la betterave Chioggia, la carotte jaune ou le panais. Quant à nos clients, ils sont assez demandeurs de ces légumes qui leur font découvrir des goûts et des formes inédites. *« J'aime proposer des légumes anciens plutôt que bio, surtout en automne, où l'on a moins de choix,* explique Jean-François Oyon. *Ma dernière recette ? Un pot-au-feu de joue de bœuf aux légumes anciens, avec topinambours et pâtisson. » « Quand je mets du rutabaga à la carte, comme dans mon risotto de légumes oubliés, les serveurs reviennent très souvent en cuisine avec des questions de la part des clients, en général très agréablement surpris ! »* conclut Sébastien Tasset.

Avenance
Elior

Lulu en Italie

Région : la Vénétie
Spécialités : Panettone, Asiago (fromage)...

Venise



Pise

Région : la Toscane
Spécialités : Pecorino (fromage de chèvre), Prosciutto (jambon cru)...





Rome

Région : le Latium
Spécialités : mozzarella, gelati (glaces)...

Naples

Région : la Campagnie
Spécialités : grissini (biscuits apéritifs), toutes sortes de pizzas...



Palerme

Région : la Sicile
Spécialités : olives, figues, ricotta (fromage frais)...

Pour la Semaine du Goût, Lulu mène l'enquête dans la "botte italienne" à la découverte des spécialités de chaque région...